

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 15507**

Intitulé

CS : Certificat de spécialisation Restauration collective

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Ministère chargé de l'agriculture	Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

Niveau et/ou domaine d'activité

V (Nomenclature de 1969)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221t Cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire de ce certificat est appelé à évoluer et travailler dans le milieu de la restauration collective, en cuisine ou au service.

Depuis la gestion des approvisionnements au rangement final de la cuisine et de l'espace restaurant, il organise son travail selon les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement en vigueur.

Il cuisine, organise les menus, assure la bonne marche du service et l'application stricte de normes d'hygiènes alimentaires (maintenance et propreté des équipements).

Il suit un planning de production, visant à valoriser les produits élaborés, développer et maîtriser la préparation des produits bruts en grande quantité tout en adaptant les menus aux différents convives.

Il met en oeuvre les procédures réglementaires adaptées à son domaine d'activité, connaît les règles spécifiques de son espace de travail (process de cuisson, liaison froide/chaude, restauration directe/différée, conditionnement et conservation).

UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires

UCP2 : Distribuer les préparations culinaires

UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Le titulaire de ce certificat exerce son activité dans le domaine de la restauration collective : cuisine centrale, cantine scolaire, professionnelle, hospitalière, carcérale, militaire, restaurant d'entreprise...

Cuisinier/cuisinière, chef cuisinier/cuisinière, responsable de production en restauration collective, agent de restauration/ de service, commis(e) de cuisine/de collectivité, employé(e) polyvalent(e) en restauration

Codes des fiches ROME les plus proches :

G1601 : Management du personnel de cuisine

G1602 : Personnel de cuisine

G1603 : Personnel polyvalent en restauration

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Ce certificat de spécialisation est créé à titre expérimental ; il n'est délivré que par la voie de l'apprentissage.

Les UC (unités capitalisables) sont des unités d'évaluation capitalisables, indépendantes les unes des autres et pouvant être obtenues dans n'importe quel ordre. Le titre est délivré dès lors que les 3 UC qui le constituent sont obtenues.

C1 : Conduire la production des préparations culinaires

C2 : Distribuer les préparations culinaires

C3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 15507 - UCP1 : Conduire la production des préparations culinaires	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à : - Conduire les opérations préliminaires à la production - Réaliser des préparations chaudes et froides pour un groupe de convives

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 15507 - UCP2 : Distribuer les préparations culinaires	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à : - Dresser des assiettes - Gérer les flux
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 15507 - UCP3 : Réaliser les opérations d'entretien des locaux et matériels	Le bloc de compétence est validé par une évaluation de certification. L'unité capitalisable correspondante au bloc est valide dans le cadre de l'acquisition de la certification. Le cumul des blocs correspondant aux 3 unités capitalisables donne accès à la certification. La réussite à un bloc donne lieu à une attestation de capacité. Ce bloc vise à : - Nettoyer les locaux - Nettoyer des matériels à l'aide de machines

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	Ce certificat de spécialisation est créé à titre expérimental. Jury composé paritairement - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.
Après un parcours de formation continue	X	
En contrat de professionnalisation	X	
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2014	X	Jury composé paritairement - de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles dont au moins la moitié de membres de l'enseignement et de la formation professionnelle agricoles publics ; - de professionnels du secteur d'activité concerné par l'option du certificat de spécialisation, à parité employeurs ou exploitants agricoles et salariés.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Référence du décret général :

Décret n°2004-403 du 6 mai 2004 modifiant la partie Réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministère chargé de l'agriculture

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 22 mai 2012 (JO du 8 juin 2012) modifiant l'arrêté du 8 juillet 2011 (JO du 2 août 2011) portant création du certificat de spécialisation agricole option "**restauration collective**" à titre expérimental et fixant ses conditions de délivrance par la voie de l'apprentissage et selon la modalité des unités capitalisables

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n°2002-615 du 26 avril 2002 pris pour l'application de l'article 900-1 du code du travail et des articles L.335-5 et L.335-6 du code de l'éducation relatif à la validation des acquis de l'expérience pour la délivrance d'une certification professionnelle

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :****Autres sources d'information :**

Espace web des professionnels et partenaires de l'enseignement agricole français : www.chlorofil.fr

Textes et références : <http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/mise-en-oeuvre-des-diplomes-et-certifications.html>

Lieu(x) de certification :**Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**